



Tirol

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Beate Holaus



Region: Wildschönau

Name des Brenners: Beate Holaus

*Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(3-4 Tage vorher)*

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

*Kontakt: TVB Wildschönau,
info@wildschoenau.com oder direkt bei Beate
Holaus: Dillentalhof, Dillentalweg – Auffach 50,
6313 Wildschönau, t +43.664.2124988,
dillentalhof@gmail.com, www.dillentalhof.com*

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertelange Tradition. Fleiß, Hingabe und viel Wissen um das Kulturgut Schnaps haben die Tiroler Brenner weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Bei nationalen und internationalen Prämierungen sind die Tiroler Brenner immer im Spitzenfeld zu finden. Die über 4.000 Brennrechte in Tirol zeigen, wie stark das Schnapsbrennen in Tirol verbreitet ist. Die Tiroler Schnapsroute bietet die einzigartige Möglichkeit hinter die Kulissen der heimischen Brennereien zu schauen. Sie erfahren die Geheimnisse der Destillierkunst aus erster Hand und können bei einer Kostprobe dieser hochprozentigen Köstlichkeiten mit dem Brenner höchstpersönlich philosophieren.

Beate Holaus, Dillentalhof

Da muss man hinauf: Der Dillentalhof liegt am Ende der Wildschönau, auf 1080 Metern. Von Auffach schlängelt man sich auf einem rissigen Sträßchen zu ihm empor, zwischen steil abschüssigen Kuhweiden und Wäldern. Die Unverdorbenheit und ländliche Frische der Gegend verzaubern, ebenso die traditionelle Bauweise der Höfe. Auch der Dillentalhof ist typisch für die Wildschönau und fügt sich wunderbar in die urwüchsige Landschaft. Er ist gewagt an den Hang gebaut und ganz aus dunklen Balken „geschredelt“, das heißt, nach alter Zimmermannstradition wie ein Blockhaus geschichtet. Wind und Wetter legten Patina auf Außenwände, Balkon und auf die Laube unterm Dachfirst. Üppig blühende Blumen, das bescheidene Schnitzwerk der Lauben und die „Vorbeibankerln“ sind liebenswerte Details. Man blickt ins Tal und scheint in einer Gegenwelt zum grauen Alltag gelandet.



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Kaiserin mit Herz bedenkt die Bergbauern

Seit 1795 steht der Dillentalhof im Familienbesitz. Beate Halaus und ihre drei Söhne bewirtschaften ihn. „Wir halten zusammen“, freut sich die Bäuerin. 20 Rinder müssen versorgt werden und im Arbeitsalltag entpuppt sich die Alpenromantik als knochige Realität. Kaum eine Weide ist mit dem Traktor befahrbar. Spezielle Geräte und die Sense müssen zur Hand. Was Kühe und Jungvieh gewohnt sind, bereitet ungeübten Wanderern Schwierigkeiten: der Gang über Hochweiden. Beate und ihre Söhne tragen in Feld und Wald grobe Schuhe, auch mit Steigeisen. Vor Jahrhunderten prägte hier Armut das Bauernleben. Kaiserin Maria Theresia verlieh den Bauern der Wildschönau „exklusiv“ das Recht, „Krautinger“ zu brennen, „weil hier einfach nicht viel wächst“, erzählt Beate Halaus. Auch auf ihrem Hof wurde stets Schnaps gebrannt. Davon zeugen einige uralte Obstbäume, die am Abhang vor dem Hof der Schwerkraft trotzen. Kirschen, Äpfel und Birnen werden zusammengetragen. Der Acker mit der berühmten Krautinger Rübe liegt oberhalb des Dillentalhofs auf 1200

Metern Seehöhe, ebenfalls auf abschüssigen Böden. Im Juli sät Peter Halaus händisch aus, im Oktober wird geerntet. Die Rübe benötigt Wasser und Sonne. Beate: „Je nach Witterung gibt es Ei-große Rüben oder Riesenfrüchte mit 25 Zentimetern Durchmesser.“

Der Saft, der macht's

Rüben zu brennen, unterscheidet sich erheblich von den üblichen Brennverfahren. Für gewöhnlich gibt man Frucht-Maische nach der Gärung in die Brennanlage und destilliert. Beim Krautinger aber kommt allein der vergorene Saft in den großen Bauch der Anlage. Dazu schneidet die Familie sowohl Wurzeln als auch Blätterkappe ab, wäscht die weiß-roten Rüben, zerkleinert sie und presst die Flüssigkeit heraus. Der reine Saft wird gekocht, stundenlang! Auf ein Drittel muss die Menge reduziert werden, dann zeigt er die Farbe von Ahornsirup und schmeckt betörend süß.

Brennen mit hohem Anspruch

Der Krautinger-Saft, das „Gold der Rübe“, muss zwei Tage gären und rasch gebrannt

werden. Beate: „Gärfehler kann es viele geben. Wir müssen sehr sauber und exakt arbeiten!“ Das Ergebnis, ein klarer Krautinger in höchster Qualität, ist heiß begehrt. Ihm sagt man Heilkräfte nach. Besonders Magenleiden würde er im Nu hinweg fegen, helfe bei Sodbrennen und Grippe oder Depressionen. Wiewohl: ein Besuch hier am Hof rückt tatsächlich vermeintliche Wehwehchen in die Ferne und ruft Achtung vor dem Handwerk der Bergbauern wach. Man lernt bei Beate Halaus, dass eine intakte Familie und feiner Genuss der wahre Reichtum sind. Mit freundlichem Lächeln serviert sie ein Stampler Krautinger. Der Geruch ist unverkennbar. Er erinnert an Erde, Kraut und Bergfrische. Der Edelbrand wärmt am Gaumen, die Süße tritt hervor und verändert sich. Man könnte durchaus noch ein zweites Gläschen genießen oder stattdessen einen der zehn köstlichen Edelbrände. Zum Abschluss der Verkostung darf es ein aromatischer Likör mit Blaubeer, Walnuss, Himbeer, Marille, Brombeer, Holunder oder Apfel sein.